TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

Ner 39. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 23. WRZEŚNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie, lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca, dokąd odsélać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsélane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

O PRZECHOWYWANIU BURAKÓW.
(Pana Schwarc z Musterwalde.) (*)

(Z drzeworytem.

Przy zwiększającéj się rokrocznie produkcyi buraków tak na fabrykacyję cukru, jako i na paszę dla bydła, ważném jest nader przechowywanie onych przez zimę. Są w tém wielkie trudności, z któremi jak wiadomo, fabrykant i rolnik dotychczas walczą.

Poważam się przedłożyć tu czytelnikom sposób przeze mnie używany, który dotychczasowo bardzo mi się powodził, do tego stopnia, że przechowywałem buraki zdrowo aż do końca kwietnia, tak, że ani jeden nie wyrósł, ani jeden nie zgnił.

(*) Z „Przewodnika rolniczo-przemysłowego."

Burak to ma wspólnego z rzepą, że nie można go nazbyt gorąco, ani nazbyt zimno przechowywać; zwłaszcza strzedz się trzeba gorąca, burak bowiem przechodzi natychmiast w zgniliznę; jeżeli zaś temperatura nie jest gorąca, lecz trochę za ciepła, burak zaczyna zaraz wyrastać; przez co naturalnie odbywa się dekompozycyja części składowych, a tém samém strata części cukrzanych.

Ażeby temu zapobiedz, proponowano składać buraki w podłużne kupy, lecz nie wielkie, na dwie stopy szerokie, na dwie stopy długie, i w któreby nie więcéj jak piętnaście korcy wchodziło. Lecz jest to praca mozolna, wymagająca nazbyt wiele czasu i nazbyt wiele miejsca, na którém zwykle przy zakładach fabrycznych zbywa.

Idzie o to przy przechowywaniu buraków, aby można temperaturę wewnątrz kopca dowolnie regulować, i oziębiać ją w razach potrzeby. Zdaje mi, że zadanie to rozwiązałem następną metodą.

Używam do tego kozła z drzewa, jak to jest zwykle na picnikach, i który tu nam Figura 1. przedstawia. Kołki kozła tego tak są gęste, aby żaden burak przelecieć nie mógł.

Stawia się na ziemi ten kozioł drągami *a. b.* ku ziemi, narzucają się buraki i pokrywają słomą i ziemią, jakto zwykle przy przechowywaniu ziemniaków się dzieje. Patrz Fig. 2.

Fig. 3. wystawia nam przecięcie w poprzek. *a.* jestto otwór, wewnątrz przez kozioł utworzony; *b. b.* są to buraki; *c.* słoma; *d.* ziemia; a *e.* rowek, naokoło dla ścieku wody utworzony, z wybranéj na warstwę *e.* ziemi.

Otwór *a.*, przez cały dłuż kopca przechodzący, jest dostateczny do wyziewów wszelkich buraczanych; zostaje on aż do początku mrozów otwarty; zatyka się słomą, skoro tylko zima na dobre się rozpocznie; za nadejściem znowu dni łagodnych otwiéra się.

Na wiosnę, w marcu, skoro dnie są ciepłe i za nadto ciepłe dla zdrowego przechowywania buraków, a w nocach są przymrozki, zostawiają się otwory na noc niezatkane, a na dzień się zamykają.

F i g u r a 1.



F i g u r a 2.

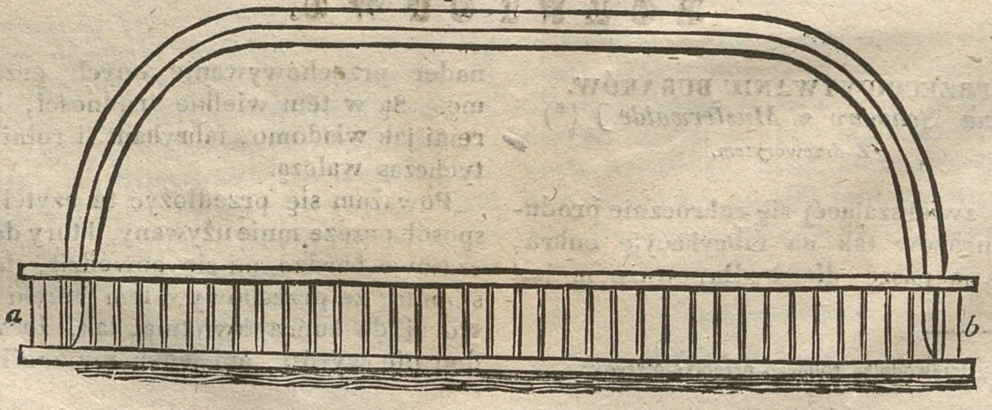
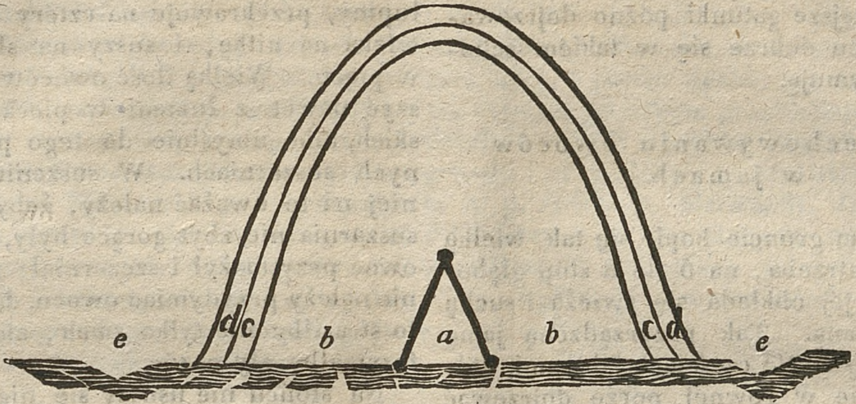


Figura 3.



SADOWNICTWO.

O PRZECHOWYWANIU OWOCÓW.

(Podług Dietricha.)

(Ciąg dalszy.)

Piwnice czyli komory, gdzie jabłka przechowywują, nie powinny być ani za nadto ciepłe, ani zimne, bo w cieple prędzéj się owoc ulęga i psuje, a przeto wcześniej spotrzebowanym być musi; w zimie zaś przechowywane jabłka zmarzną. Dla tego z przyjściem zimy należy tak opatrzyć piwnicę, żeby do niej nie wkradało się powietrze naprzemian ciepłe z zimném, bo owoc tylko w równéj temperaturze daje się długo przechowywać.

Chcąc więc równy stopień ciepła w piwnicach utrzymać, potrzebne są lufty, czyli okna do piwnicy, przez któreby można napuszczać świéżego powietrza. Dobrze jest mieć piwnice opatrzone piecami, w których natenczas dopiéro palić należy, gdy mróz już mury przenika i woda w naczyniu zamarza. Pali się tylko na noc, w dzień zaś gdy mróz zelży, lepiéj jest poprzykrywać owoc słomianémi matami; wszelako gdyby i tak niebezpieczeństwo zmrożenia owocu zagrażało, należy wtenczas dopiéro przepalić nieco w piecu. Mróz w piwnicach nie tak łatwo może wyrządzić szkodę, bardziéj trzeba pamiętać o tém, żeby powietrze zamknięte przez napuszczenie świéżego było rozrzedzane, i zawsze niski stopień ciepła utrzymany.

Przedniejszy owoc, na którego zachowaniu najwięcéj zależy, układa się pojedyńczo na lasach lub plecionkach laskowych, które przewiesić trzeba pod sufit, ażeby myszy nie mogły się dostać. Trzeba także owoc tak rzadko ułożyć, żeby jeden do drugiego nie przytykał. Jeśli znajdą się poszlaki myszów lub szczurów w piwnicy, najusilniéj starać się należy łapkami je wyłapać. Niebezpiecznie jest stawiać truciznę na myszy i szczury w piwnicy, któraby mogła na ludziach złe wywiérać skutki.

Są jeszcze inne sposoby utrzymywania przednich owoców: to jest w skrzyniach z plewą owsianą pakować jabłka. Dzieje się to w ten sposób: jabłka lub gruszki najwyborniejsze układają się jedną warstwą na plewę, prykrywa się plewą i układa drugą warstwę, i tak wciąż układa się póki się skrzynia nie napełni. Owoc do przesyłania w dalekie miejsca obwija się pojedyńczo w papiér i upakowuje w skrzynię, jak wyżéj z plewą owsianą. Robiono doświadczenia, czyby owoców w jamach

przechowywać nie można; pokazało się, że pośledniejsze gatunki późno dojrzewającego owocu dobrze się w takiém schowaniu utrzymują.

O przechowywaniu owoców w jamach.

W suchym gruncie kopie się tak wielką jamę jak potrzeba, na 6 do 8 stóp głęboką; ściany jéj obkłada się świéżą i suchą słomą owsianą. Tak przyrządzoną jamę napełnia się w 2/3 częściach jabłkami, które wszystkie w równéj porze dojrzewać powinny. Z wierzchu przykrywa się je grubą warstwą słomy, a tę przysypuje suchą ziemią na kilka stóp wysoko nad powierzchnią. Na około téj obkopuje się rów, ażeby najmniejszéj wilgoci w jamie nie było; nad jamą ma być równie daszek słomiany od dészczu ustawiony. Gdy śnieg upadnie, należy nim grubo przykryć jamę, bo ten nie przypuści mrozu do jamy. Na wiosnę, gdy śnieg topnieć zaczyna, trzeba go z jamy zupełnie zrzucić. Jeśli te wszystkie warunki dopełnione będą, odkrywszy o Wielkiéj-nocy albo na Zielone Święta jamę, znajdziemy jak najpiękniejsze i najsmaczniéjsze jabłka. Owoców pestkowych nie można w świéżym stanie z pożytkiem utrzymywać; przechowywanie śliwek z gałęziami w piwnicach jest wymysłem bez korzyści. Najlepiéj jest owoc pestkowy ususzyć, na marmoladę albo na konfitury obrócić, bo tym tylko sposobem możemy z niego należyty miéć pożytek.

O suszeniu owoców.

Oprócz przechowywania owoców w świéżym stanie, zasługuje także na uwagę ich suszenie. Dobrze ususzony owoc w każdym domu przez zimę nie tylko dla zdrowych, ale nawet dla chorych jest wygodném pożywieniem, i może go staranny gospodarz w każdym czasie korzystnie sprzedawać. Letnie jabłka robaczliwe i te, które same z drzewa opadły, obiéra się z łupiny, przekrawuje na cztéry części, zawleka na nitkę, i suszy na słońcu albo w piecu. Wielką ilość owoców można suszyć nawet z łupami w piecach piekarskich, albo umyślnie do tego przyrządzonych suszarniach. W suszeniu szczególniéj na to uważać należy, żeby piec albo suszarnia nie zbyt gorące były, bo by się owoc przysmażył i szczerniał; równie też nie należy przydymiać owocu, bo tén przez to straciłby nie tylko smak, ale nawet otrzymałby zły pozór.

Na słońcu nie ususzy się nigdy tak dobrze owoc, jak w piecu, lub suszarni; dla tego chcąc go dłuższy czas zachować, trzeba go koniecznie w piecu dosuszyć. Dobrze ususzony owoc można w suchém miejscu 4 do 5 lat utrzymać. Ażeby owoc tak trwałym uczynić, nie trzeba go na raz w wielkiéj ilości dawać na suszarnię, ale zawsze małą ilość w niskim stopniu ciepła powoli suszyć. Przesuszając za nadto owoc pozbawia się go cukrowych części, a zatém i smaku. Nie dosuszony zaś owoc pleśnieje i prędko podpada zgniliźnie. Do próbowania owocu, czy się już dobrze ususzył, jest ten sposób: rozłamie się ćwierć jabłka lub gruszki na dwoje, i ściśnie palcami do kupy; jeśli się nie wyciśnie najmniejszego soku, to można natenczas owoc wybrać z suszarni; w przeciwnym razie powinien się owoc do téj próby dosuszyć. Z łupy obrany owoc lepiéj się ususzy, gdy dwukrotnie będzie suszony w miernie gorącym piecu piekarskim, mieszając go dostatecznie.

Najlepszy owoc suszony bywa z jabłek *Borsztówek*. Wykrawuje się z nich ziarnka z komórkami, i obrane z łupiny wsadza się do ostudzonego albo miernie rozegrzanego pieca, aby się nie przysmażyły i brunatne nie były, ale naturalnie białe z pieca wyszły. W piecu trzeba je kilka razy pomieszać, czyli przewracać, ażeby dobrze wyschły. Tak ususzone jabłka przynoszą handlowi znaczne korzyści.

Gruszki na ten sam sposób suszą się co jabłka. Gruszki *Bery* mniéj są do suszenia zdatne niż inne twarde; suszyć je trzeba zwolna, ażeby sok z nich nie spływał. W okolicy nadreńskiéj, we Francyi, z osobliwszą starannością suszą owoce, zkąd tak słynne *Russelet de Rheins* wychodzą. Gruszki w Niemczech pod tą nazwą znane, suszą się w ten sposób: obrane z łupiny posypują cukrem miałko utłuczonym, obracają środkami na dół, i sadzą do miernie gorącego pieca; tam obracają je kilka razy i ciągle cukrem posypują, ażeby tém przesiąkłe pokryły się kryształem i miały lustr po wierzchu. Tak ususzone mają jeszcze kilka dni dosuszyć się w ciepłéj izbie, a potém upakowują się szychtami, czystym papiérem przekładając, do pudełek, i wysyła się je w handel. Za takie gruszki i na podobny sposób suszone śliwki n. p. *Rengloty, Morelówki, Damasceny, Perdryony* i t. d. których mnóstwo w pudełkach i skrzyniach na północ przewożą, wpływają znaczne summy do Francyi.

(Dokończenie nastąpi.)

CHÓW ZWIÉRZAT DOMOWYCH.

DALSZY CIĄG SPOSOBU TUCZENIA BYDŁA ROSZCZONÉM ZBOŻEM.

(Nadesłane.)

Szanowny autor »Tygodnika» zapytuje w w Nrze 18. r. b: 1) Jak jest młynek urządzony do mielenia ziarna roszczonego. 2) Wątpi o użyciu młynka kartoflowego w większych gospodarstwach, przytaczając aksioma łacińskie: *a minori ad majus non valet conclusio.*

Co do piérwszego: Posiadam młynek złożony z dwóch wałków dębowych, zupełnie taki, jak do mielenia kartofli jest w używaniu, z nożami do oczyszczenia i z śrubami do ściskania wałków, podług upodobania. Kosz na ziarno jest z niewielkim otworem do spuszczania ziarna na wałki, ażeby wiele nie spadało go na wałki, i przezto niewymagało wielkiéj siły do mielenia. Mój kosz ma 1 1/2 cala szerokości w otworze, i zasówkę do zmniejszania lub powiększania tegoż. Można to mielenie i o jednym wałku urządzić, byle zaraz przy wychodzie ziarna była ściana na cal od wałka oddalona, gdzie przez kręcenie wałka wciągałoby się ziarno i przez przyciskanie do zaokrąglonéj ściany takowe rozciérało się; jednakże piérwszy sposób między dwoma wałkami jest lepszy. Jeżeli kto nie zechce użyć wałków gładkich do mielenia kartofli przeznaczonych, może sprawić oddzielny do mielenia młynek, lecz z wałkami długiemi i cieńszemi. Jakie usługi robią wałki z sztyftami lub żelazne, niedoświadczyłem; wszelako ziarno roszczone potrzebuje tylko zgniecenia, nie szrotowania; równie i nierogacizna obejdzie się zgniecionem tylko ziarnem; można nawet obejść się bez młynka i czwartego dnia, gdy temperatura roszczenia jest przyzwoita, do tuczenia wołów całém roszczonem ziarnem, lecz jęczmieniem tylko bez mielenia.

Porównanie kosztów wypasu bydła mielonem zbożem w zwykłych młynach z kosztami roszczonego zboża: Przypuśćmy, że na wypas 200 sztuk bydła potrzebuję dziennie po 10 korcy, a przez 6 miesięcy 1800 korcy jęczmienia. Dając zwykle miarkę w młynie 2 garnce od korca, kosztuje zmielenie 1800 korcy za miarkę 120 korcy czyli po 3 reńsk. w. w. 360 reń.

Gdyby zmielono 20 korcy dziennie, potrzebowanoby 90 dni usługi wiernika przy mieleniu po 20 kr. w. w. dziennie — razem 30 —

Przewóz, wory, (gdyby tylko blisko było do młyna) po 20 korcy i po 30 kr. dzieńnie uczyni	45 réń.
Razem	435 réń.

Koszta roszczenia.

Kadzie trzy żelazne po 10 korcy kosztują	30 réń.
Budynek gdyby policzyć 20 procent od kapitału 600 złr. w. w. to wyniesie	120 —
Słodownikowi od korca po 6 kr., a przy innéj usłudze gdyby tylko po 4 kr. wyniesie	120 —
Młynek do tarcia, gdyby tylko rok służył	20 —
Mielenie dzieńnie 30 kr. przez 180 dni	90 —
Karmienie roszczoném ziarnem wyniesie razem	380 —
mieloném	435 —
Zysk przeto 55 réń. w. w.	

Gdyby nawet i powiększyły się koszta, nie można porównać dobroci karmu roszczoném ziarnem z zwykłym sposobem karmienia surowcem, od czego nie mało bydła zdycha. W tym roku kazałem zabić ośmletniego wołu, który ważył 4 1/2 cetnara, a świéże mięso zgotowane było nadspodziewanie przedziwnego smaku i kruche. Gdyby gospodarze galicyjscy chcieli podobnie tuczyć, czyliżby nie podwyższała się wartość bydła tucznego względnie wartości wołów węgierskich, które jedynie tylko dla dobroci skóry i mięsa drożéj są płacone.

Nie znając osobiście szanownego wydawcy »Tygodnika«, składam mu winny szacunek, na jaki między współziomkami zasłużył. Oby żył jak najdłużéj dla wsparcia naszego gospodarstwa, które po dziś dzień jest trudném! (*)

P.....

(*) Wydawca składa dzięki szanownemu autorowi za jego dobre życzenia i chęci. *(Przyp. Wydaw.)*

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

MYLNE SĄDZENIE O APARACIE Z WYGRZÉWACZEM „*Rościszewskiego.*“

Jak dalece uprzedzenie zaprowadzić może w mylne sądzenie o rzeczy, dowodzi następujące zdarzenie: W pewnéj gorzelni były dobre wydatki i lepsze niż u sąsiadów. Zapytany gorzelnik, jakąby temu dał przyczynę, odpowiedział, że to winien aparatowi, a właściwie powtórnemu gotowaniu roboty. Aparat był złożony z dwóch miedzianych jajkowatych kotłów, z których drugi był wyżéj osadzony, ażeby po odebraniu wódki spuszczać robotę raz gotowaną z drugiego w piérwszy kocieł, drugi nabić robotą z wygrzéwacza, a wygrzéwacz robotą z kadzi fermentacyjnéj. W wygrzéwaczu był deflegmator »Rościszewskiego« czyli cylinder z wężem, w którym widka pochodząca z kotłów roboczych przerabiała się na wódkę. Nabijano pięć razy zaciér po 60 korcach.

W takim aparacie nieodbierają niedogonów, ale przestaje pędzenie, gdy z pod wężów płynie niedogon 10 — 12 próby; wtenczas cała wódka w spuście, która z początku puszcza się koło próby 27, stanie w próbie 20. Spuszcza się zatém z wygrzéwacza robotę i lutrynek mocny do drugiego kotła, dla dalszego pędzenia, i tak odbywa się kilkakrotne dzienne pędzenie.

Pierwsze nabicie potrzebuje 3 do 4 godzin, a późniejsze po dwie godzin i więcéj czasu na swoje odpędzenie, zgoła ze zgotowaniem kartofli potrzebuje taki aparat 14 do 10 godzin czasu. Zdaje się po-

siadaczom podobnego aparatu, że nieodbierając do spustu niedogonów, do *zera*, zyskują na czasie, a przecie potrzebują dłużéj ognia w gorzelni niż aparaty o dwóch nabiciach bez żadnego wygrzéwacza, jeżeli tym samym kotłem parowym, co odpędza wódkę, parzą także kartofle, bo aparaty o dwóch nabiciach dobrze urządzone kończą całą czynność w 10 do 12 godzinach. Co do niedogonów nie raz przekonywałem się doświadczeniem, że niedogony nie idą z alembika, jak wielu sądzi, i że z téj przyczyny nie daremnie gotuje się robota w kotle i przeciąga czynność gorzelniana aż póki nie odejdą niedogony, bo wtenczas kiedy z pod wężów wychodzi niedogon 10 próby, to utoczony lutrynek z alembika trzyma *zero*, a zatém ta reszta prób od 10 próby do *zera* nieomylnie wychodzi z kotła roboczego, z tą różnicą, że w aparatach o dwóch nabiciach wychodzi ten niedogon do spustu widocznego, a w podobnych aparatach do alembika innéj formy ukrytego w wygrzéwaczu, zkąd spuszcza się niedogon do kotła roboczego, a w aparatach o dwóch nabiciach pompuje się ze spustu do alembika, a ztamtąd do kotła roboczego.

Prócz tego można aparatem z jednym alembikiem odbierać okowitę, czego tym aparatem dokazać nie można. Dawanie anyżu jest niedogodne, bo go wsypać do cylindra nie można, żeby się wchód węża do cylindra nie zapchał. Skoro w tym cylindrze skropli się tyle płynu, że się otwór od węża w témże naczyniu będącego zapełni, trzeba albo spuszczać ten płyn częściowo do drugiego kotła, albo przeciągać destylacyję. Ażeby niespuszczać roboty nieodfermentowanéj dniem piérwéj, jak wypada jéj pędzenie, do wygrzéwacza, trzeba dla zupełnego odebrania wódki dwa razy nabijać wygrzéwacz, a raz piérwszy kocieł wodą, i ciągnąć niedogony do *zera*.

To ostatnie postępowanie zwiodło właściciela gorzelni, zkąd powstało to mniemanie, że dwa razy gotowana robota więcéj wydaje wódki. Gdy n. p. przed wypadającém świętem którego dnia zaciérać chciano, odebrano więc wódkę jak zwykle gdy z pod wężów szła widka 12 próby, co już dotąd niedog. nami nazywano i nieodbiérano daléj, ale spuszczano do drugiego kotła; zostawiono zatém w drugim kotle raz zgotowaną robotę; z ostatniego pędzenia spuszczono lutrynek z deflegmatora w wygrzéwaczu umieszczonego, i tak zostawiono do drugiego dnia. Ażeby dla braku zaciéru pomnożyć wywaru i z drugiego kotła odebrać wszystkie części wódczane, które tam pozostały, napełniono piérwszy kocieł wodą i jego parą wypędzano te resztki z drugiego kotła. Ponieważ dniem piérwéj przestano pędzić pod próbą 12stą i dotąd miały następować co raz słabsze niedogony, zadziwiło to właściciela, gdy drugiego dnia po ostudzonéj robocie w drugim kotle puściła się wężami wódka 24 próby, i odebrano w miejscu spodziewanych niedogonów piérwéj kilka garncy wódki a resztę niedogonów. Ztąd poszło mniemanie, że ta robota pozostała w drugim kotle wywiązała z siebie wódkę, czegoby była nie wydała, gdyby nie była drugi raz gotowaną, a zatém ta robota spuszczona do piérwszego kotła i drugi raz gotowana, jak się zwykle dzieje w podobnych aparatach, wydaje te kilka garncy ukrytéj wódki. Tu jest tedy cały błąd w sądzeniu o rzeczy, który może nie jednego zwodzi i tak wiernym robi zwolennikiem tego aparatu, jak wielu innych bez poprzedniczego wyrozumowania nań powstających. Wszakże w robocie drugiego kotła zostały wyskokowe części, przybyły do niego takież z deflegmatora, co dowodzi próba 12 pod wężami, gdy przeszłego dnia zaprzestano pędzenia. Gdyby pędzenie nieprzestawało, toby się też same wyskokowe części nie mogły jak niedogonami o-

kazać, bo istniejące wtenczas ciepło z ciągłego pędzenia podnosiłoby razem i wodne krople, które z wyskokowemi razem zmieszane, stanowią niedogony coraz niższéj próby. Ponieważ te spirytusowe części w niedogonach były ostudzone w naczyniu i na odłączenie ich trzeba było na nowo dodawać ciepła, ciepło zaś stopniami przybywając, wyłączało pod niższym stopniem same wyskokowe części z niedogonów, więc z tego formowała się wódka, a gdy stopień ciepła przybywał, podnosiły się wtenczas i wodne części razem z wódczanemi, co stanowiło niedogony. Co było wszystko jedno czyli odebrać tego samego dnia, prowadząc daléj destylacyję, 50 garncy niedogonów razem zmieszanych piątéj próby to jest 250 prób, czyli drugiego dnia z ostudzonéj roboty odebrać 5 garncy wódki 20 próby, a niedogonów 45 garncy 3 1/3 próby, czyli razem 250 prób albo 8 garncy wódki 18 próby, a 45 garncy 3 próby, czyli 279 prób albo 8 garncy wódki 18 próby i 20 garncy niedogonów 5 próby, co uczyni 244 prób. Więcéj jednak niebędzie części spirytusowych, czy to w wódce czyli w niedogonach, jak to co się wniosło robotą do kotła roboczego. Spytać się jednak tego gorzelnika lub właściciela, jak dalece wiarę temu daje, ręczę że woli zostać w tém łudzeniu, iż zyskał tę wódkę przez urządzenie aparatu, niż żeby uwierzył temu jasnemu rozwiązaniu rzeczy: *Nulla cogitatio est mors.*

Powidła z owoców ziarnkowych.

Na takie powidła wybiéra się najsłodszych letnich gruszek, obiéra je z łupiny, wyrzyna ziarnka z komórkami, nalewa moszczem z gruszek, a w braku tego moszczem jabłczanym w tym stosunku, że na jeden kosz krajanych gruszek 10 naszych garncy moszczu wypada, i gotuje powoli na miernym ogniu, mieszając nieprzestannie, aby nie zbiegało i powidła się nieosiadały. Ażeby się te w gotowaniu nie przepaliły zapobiega się w ten sposób: 8 do 12 kul ołowianych karabinowych wrzuca się do kotła, które leżąc na spodzie nie dopuszczają przepaleniu się massy i przez ustawiczne mieszanie powidła na spód nie osiadają. Gdyby jednak powidła się przepaliły, to wylewa się je z kotła, czyści kocieł i znowu gotuje, póki nie zgęsną jak potrzeba. Kto lubi powidła z korzeniami, może dodać kilka łótów roztartych goździków i cynamonu. Takie powidła należy jeszcze gorące zlać do kamiennych garnuszków i dobrze ubić, potém papiérem lub pęcherzem przykrywszy, dobrze zawiązać i w chłodném miejscu postawić.

Gdyby po niejakim czasie rzadki sok na wierzchu powideł stał i te pleśniały, należy pleśń zebrać, należycie obczyścić, i powidła w tych samych garnkach wstawić do pieca piekarskiego, aby się tam tyle zagotowały, iżby płyn rzadki nie został. Natenczas leje się na wierzch kozłowego łoju, który nie dopuści powietrza do powideł, i przezto one długo utrzymać się mogą. (*)

(*) Do robienia delikatnych powideł, soków lub syropów owocowych, radzę używać mego aparatu uprzywilejowanego do wyparowania, który w małéj formie na 12 cali szerokości z blachy robi we Lwowie blacharz Legaty, a u pana Schöpfa w aptéce przy „Dykasteryjalnéj“ ulicy widzieć można ten aparat w używaniu.

(Przyp. Wydaw.)

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.